Le foie gras, le Kiwi ... et l'autruche
Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire

La tradition est comme un fleuve qui court et qui grossit sans cesse
Madhavi Mudgal, danseuse Odissi

Au plus fort des tensions entre Patricia, arrivée de Saint-Domingue, et sa future belle-mère, fille de Castille, le repas de Damian devient un front sur lequel des répertoires alimentaires, des façons de faire et de servir s'entrechoquent : cette confrontation, qu'Iciar Bollain raconte dans *Flores de otro mundo*[124], montre la position centrale qu'occupe l'alimentation dans une culture, dans une identité. Cet aspect alimentaire d'une identité qui se matérialise dans des produits, des techniques de cuisine, des plats et des modes de consommations que ceux dont ils font partie intégrante de la culture considèrent comme « propres » et que les autres regardent comme typiques, je propose de le nommer *Identité culturelle alimentaire* (*ICA*). Parce qu'elle concerne toutes les dimensions de l'homme social, l'*ICA* présente de multiples facettes et alimente, loin des tables physiques, un imaginaire complexe. Comme une identité est dynamique par essence, une *ICA* s'inscrit dans l'instant T, dans la contemporanéité la plus étroite ; toutefois, comme elle est un véritable millefeuille culturel, le résultat de la lente sédimentation d'innovations et de discours, une approche anthropo-historique, à la fois anthropologie du passé et histoire du présent, semble la plus à même pour l'aborder. Pour l'embrasser au mieux, il convient d'oublier les cloisonnements poussiéreux, car l'*ICA* étant au cœur du quotidien, un film ou une simple publicité peuvent avoir autant à nous apprendre qu'une vénérable archive ou qu'un bel entretien.

Des *loubines* aux palombes, en passant par les *bidaous*, ce petit coin de France nous convie à un alléchant festin, néanmoins, puisque nous avons vu, grâce à Nicolas Tison, *tite de crabe* et *cabernet franc* de Capbreton, charmer des palais venus de lointaines nations[125], nous n'hésiterons pas à nous aventurer aussi, afin de dégager au mieux les aspects fondamentaux

[124] I. Bollain, *Flores de otro mundo*, Espagne, 1999.
[125] Les vins de Nicolas Tison ont connu un très vif succès lors de la présentation qu'il en a faite , au printemps dernier à Paris, dans le cadre d'une réunion de l'Honesta voluptate Société des Amis de Jean-Louis Flandrin.

de l'*ICA*, bien loin des dunes du Marensin, dans le Sud-Ouest de la France ou même en ce vaste qui est aujourd'hui nôtre, le reste de l'Union Européenne. Après avoir considéré quelques caractères de l'*ICA*, nous examinerons son caractère dynamique et ses relations avec l'imaginaire.

I. Aspects de l'identité culturelle alimentaires

A) Entre conscience de soi et regard de l'autre

Une identité ne peut pas exister sans la référence plus ou moins précise, à un autre dont la proximité varie du non-humain au jumeau, très proche mais déjà différent[126]. L'aversion ou, au moins, le fort scrupule que nombre de Landais âgés, à l'instar d'une de mes grands-mères née en 1920, manifestent devant le maïs doux en boîte, se fonde sur le respect d'une frontière avec l'animalité ; ils ont mangé *escauton* ou *méture* dans leur jeunesse et la nostalgie a même tendance à en accroître la saveur, mais ils ne goûtent pas ou seulement du bout des lèvres les grains entiers mélangés à la salade, car sous cette forme, le maïs « c'est bon pour la volaille ». Divers sobriquets liés aux pratiques alimentaires, réelles ou supposées, de ses voisins permettent de s'en distinguer, ainsi, pourrait-on dire sur la rive gauche de l'Adour, en parlant des Ondrais, que « les *Chaouches* sont des *croque-maïs* fort sympathiques » ! En Languedoc, les recettes de cassoulet montrent une autre façon de se différencier du voisin. Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne, qui peuvent être réunis par une ligne brisée de quatre-vingt-cinq kilomètres de long, possèdent chacun une recette du fameux plat de haricots qui est reconnue par le discours gastronomique depuis longtemps et peut servir à l'affirmation d'une identité locale, ainsi à Castelnaudary où le cassoulet se fête depuis l'an 2000[127]. En outre à l'échelle locale, cette riche préparation permet d'affirmer des identités personnelles ; quand une jeune physicienne allemande, récemment arrivée à Toulouse, demande à ses collègues où il est possible de manger un bon cassoulet, ils louent qui celui d'une épouse, qui celui d'une mère : le « truc qui fait la différence » tout en affirmant un enracinement local (un « secret de famille » sous-entend une grande expérience dans la réalisation du plat emblématique) et distingue du voisin, par un détail qui peut être minime, mais qui est toujours suffisant.

L'identité d'un individu est polymorphe et peut-être considérée sous divers angles, il y a des *ICA* professionnelles... comme d'autres liées à des pratiques de loisirs, ainsi celle des joueurs de rugby amateurs du Sud-Ouest de la France. En ces terres où le rugby est autant un sport qu'un mode de vie, une relation particulière à l'aliment participe à l'affirmation de l'appartenance à l'Ovalie. Les joueurs mettent en avant un goût pour les mets roboratifs, en s'appuyant sur les principes d'une diététique populaire dans laquelle le principe d'incorporation joue un rôle fondamental : ils valorisent les viandes, se moquent des salades ; récemment certains d'entre eux ont intégré à leur régime des protéines en poudre, dans la majorité des cas, il n'y a guère là de rupture avec les règles de cette diététique, l'ingestion de grandes quantités de ces produits ou l'absence de vraies diètes d'accompagnement allant de pair avec l'idée que « plus on en mange, plus on fabrique de muscle ». Consommation d'alcools, transgressions des convenances alimentaires (jets de nourriture, aspersions avec des boissons) et mise en scène de l'excrétion, voire même, parfois, coprophagie, font aussi partie des aspects de la commensalité propre au rugby ; ce tout est nécessaire à l'existence du

---

[126] E. Morin, *La méthode V : l'identité humaine*, Paris, Seuil, 2001, p. 54 et p. 66.
[127] P. Montagné, Le festin occitan (1929), Villelongue d'Aude, L'atelier du Gué, 1999, p.p. 68-69 ; J. Ballarin, « Le cassoulet, c'est Castelnaudary. », *Sud-Ouest dimanche*, 03/09/2000 ; entretien Sabine Stock, 26 ans (10/2001).

Les vignes de Capbreton., été 2001. La rétro-innovation est l'une des nombreuses facettes de la dynamique de l'*ICA* ; après avoir connu la gloire, la viticulture capbretonnaise avait disparu... N. Tison la fait renaître mais sans rechercher l'imitation du passé, son pari : faire un vin d'aujourd'hui avec les cépages (*cabernet* et *tite de crabe*) et le terroir d'hier (photo. de l'auteur).



groupe et différencie : dans la nuit étudiante bordelaise, il y a les bars « rugby » et les autres[128].

Certains produits et recettes étroitement associés à une *ICA* en deviennent les symboles et leur reconnaissance populaire s'exprime sous diverses formes, à l'instar des cartes postales, telles que la série de quarante-sept pièces dessinée en couleur par J. Paris et publiée en 1946, dans une France encore rationnée : sur les illustrations, une cuisinière vêtue de la tenue folklorique locale prépare un plat emblématique du lieu (*Les cèpes bordelaise*, *Les beignets*, *Le kugelhoft*...) tandis qu'au verso, la recette du mets représenté sur la carte est donnée en vers[129]. Le corpus emblématique d'une *ICA* peut aussi faire l'objet d'un recensement ; en 1933, *Le trésor gastronomique de France* de Curnonsky et A. de Croze répond au projet ambitieux de réaliser « le répertoire, impartial et complet de toutes les richesses de la France régionale, des produits incomparables de ses agriculteurs, de ses éleveurs, de ses maraîchers ; des trésors de ses chasses, de ses vergers, des produits fabriqués, des spécialités, etc. », son unité principale est la province mais au sein de chacune les lieux de haute gourmandise sont mentionnés : « aloses de l'Adour, confits d'oie et de canard, garbure, jambon de Dax, foie d'oie aux champignons, ortolans des Landes, madeleines de Dax, vins de sables blanc et rouge, piquepoult) » font honneur à la ville du Chevalier Borda tandis qu'à Magescq brillent « confit d'oie et de porc, vin des sables » ; en 1967, alors qu'« en trente-cinq ans, plus de choses ont changé que pendant des siècles », J. Arnaboldi établit à son tour un inventaire, le *Guide des spécialités de gastronomiques de France*, très influencé par celui de ces prédécesseurs ; les "nouveautés" viennent s'ajouter aux spécialités relevées par les deux gastronomades, ainsi les poulets des Landes, qui portent alors le label rouge depuis deux ans[130] :

Dax : « Voilà une ville dont le nom, dérivé du latin, rappelle l'importance millénaire des eaux mais rarement station thermale fut aussi largement dotée de tout ce qui fait le plaisir de vivre. A l'Adour, elle doit, parmi bien d'autres poissons, la subtile *alose*, à l'élevage respectueux de la tradition, une *volaille* de grande qualité, des *confits d'oie* et de *canard*, des *foies gras frais de canard* préparés aux raisins et de merveilleux pâtés de foie gras. Le porc tient naturellement une bonne place dans le concert de la table et les *jambons* méritent une mention particulière. Un autre privilège, les *ortolans* des Landes, amis du foie gras, et toujours, la *garbure*. Parmi les douceurs, les *madeleines*. Des vins maintenant rares quand ils sont authentiques, les *vins de sable* et le voisin *picquepoult*, moins rare, ont le charme du pays et de la surprise. »

Magescq : « Le *confit d'oie et de porc*. Le *vin des sables*. »

L'ultime avatar du recensement gastronomique, l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, coordonné par le Conseil National des Arts Culinaires et réalisé à l'échelle des régions administratives (l'Aquitaine a fait l'objet d'un volume paru en 1997) constitue une construction ambiguë, où le considérable travail scientifique s'inféode parfois à une entreprise d'authentification sous-tendue par des préoccupations mémorielles (que révèle notamment le poids du « traditionnel » dans l'énoncé méthodologique) et économiques (« le produit est commercialisé »)[131]. La notoriété des produits du corpus culinaire d'une région varie

---

[128] A. Saouter, « Etre rugby ». Jeux du masculin et du féminin, Paris, Ed. MSH, 2000, p.p. 92-93 et p.p. 100-102 ; S. Darbon, Rugby mode de vie, Paris, Jean Michel Place, 1995, p.p. 136-139, 158-163 et 169 ; observations participantes en salles de musculation : Bayonne, Talence, Toulouse, 1992-2002.

[129] Fonds de A. Huchet, bouquiniste, Quai Conti (Paris).

[130] Curnonsky et A. de Croze, Le trésor gastronomique de France... , Paris, Delagrave, 1933, p. 6 et p.p. 210-211 ; J. Arnaboldi, Guide des spécialités gastronomiques de France, Paris, Albin Michel, 1967, p. 78 et p. 116 ; C. A. Landes, Volailles de chair, Mont-de-Marsan, 2000, p. 2.

[131] L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Aquitaine, Paris, Albin Michel, 1997, p.p. 31-33 ; F. Menant, K. Rahkamaa, J. Sedel, « La production d'une identité régionale : le cas de la Franche-Comté. », Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité, Paris, L'Harmattan, 1996, p.p. 67-69.

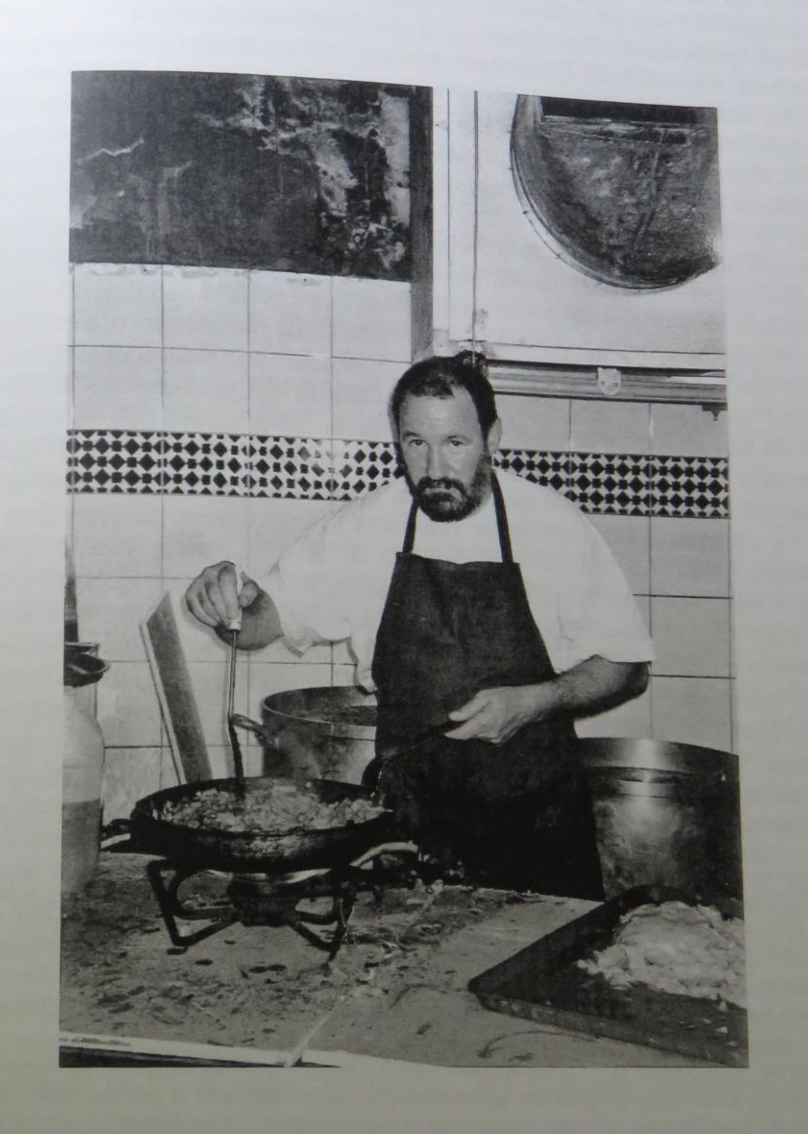
fortement : quand certains produits sont connus dans le pays tout entier voire même à l'étranger, tel le cannelé de Bordeaux, qui avant les gaufres de Bruxelles et le gâteau breton, a fait saliver bien des Japonais[132], d'autres n'ont qu'une renommée locale, ainsi la *cruchade bordelaise* préparée à partir de farine de maïs ; le fenestra possède une notoriété bien particulière : absent de l'inventaire du CNAC (en dépit d'une ancienneté établie et d'un caractère marchand) et inconnu de bien des Toulousains, ce gâteau à la pâte d'amande et au citron confit, est très recherché par des touristes étrangers qui le connaissent par sa présence dans les guides (Américains), combinée dans le cas des Japonais, à des articles dans la presse à gros tirage et à un reportage télévisé effectué chez un spécialiste installé rue du Taur[133].

L'identité alimentaire d'une région intègre également des techniques de cuisine fondées sur un « art culinaire » transmis par apprentissage : « lever le paletot » d'un canard gras en laissant la carcasse presque nue nécessite la maîtrise de gestes précis ; une éducation des sens complète ces enseignements manuels : quand ma grand-mère faisait des merveilles, elle jugeait le bon degré de préparation de la pâte en fonction de son adhérence à la bouteille qui lui servait de rouleau puis estimait la durée de friture à l'œil. Les techniques reposent dans certains cas sur l'utilisation d'ustensiles spécifiques, ainsi la tige de fer habillée d'un cône couvert de papier sulfurisé employée pour la réalisation du *gâteau à la broche*, le polissoir qui régularise les macarons de Saint-Emilion, la *viradeira* encore associée en Galice à la préparation de l'omelette[134]. Les modes de consommation sont un autre aspect de l'*ICA* ; dans l'ancien régime alimentaire, certaines consommations étaient associées aux travaux collectifs, aux rites de passage ou aux festivités, ainsi celle de la *calhetta* (un pain bénit préparé avec du gressin pilé, de la pomme de terre et du fromage râpés, de l'œuf et un hachis de persil et d'oignon, qui aujourd'hui est remplacé par du pain ordinaire) lors du *bal da sabre* à Fenestrelle, en Piémont[135] ; aujourd'hui, malgré les transformations de la société, quelques-uns de ces usages restent vivaces, ainsi à Bidache dans les Pyrénées-Atlantiques, une collation accompagne encore les enterrements. En outre, certaines consommations sans posséder réellement de dimensions rituelles sont fondamentales pour la sociabilité locale et fort typiques d'un point de vue extérieur, à l'instar de la prise de *pintxos* dans les bars du vieux port de Saint-Sébastien ou de *tapas* dans ceux de Saragosse[136] ; parmi celles-ci, quelques-unes sont associées à des contextes particuliers : durant les fêtes de Bayonne, la prise d'une *soupe à l'ail* dans l'antre voûté du *Cacao club* fait partie de la fin de nuit de nombreux *festayres* et de touristes noctambules, entraînés par quelques autochtones ou informés par les cahiers festifs de la presse locale : dans le numéro de la *Semaine du Pays Basque* paru quelques jours avant les fêtes 2002, cette peña apparaît sur une carte avec cinquante-neuf autres « bons endroits des fins de nuit »[137].

---

[132] Entretien avec Ruri Nakamura, 26 ans (06/02).
[133] Entretien Mme Régals, 06/01
[134] R. Bonnain, « Un emblème disputé. », Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles, Paris, Autrement, 1995, p. 164 ; Entretien avec Mme Blanchez, 10/2001 ; F. Aubaile-Sallenave, « La viradeira ou tourne-omelette de Galice, Espagne. », Cuisines. Reflets des sociétés, Paris, Sépia/Musée de l'Homme, 1996, p.p. 154-155.
[135] L. Bonato, « Il bal da sabre di Fenestrelle. », Le spade della vita e della morte.Danze armate in Piemonte, Omega Edizioni, 2001, p. 215.
[136] A. Millán, « *Tapeo. An identity model of public drink and food consumption in Spain.* », Drinking. Anthropological Approaches, Oxford, Berghahn Books, 2001, p.p. 158-168.
[137] La semaine du Pays Basque, 26/07/02, p. 11.

La cuisson de l'ail, Cacao Club, été 2001. Au cours de cette phase essentielle de la préparation de la soupe qui fut servie aux *festayres*, la compétence du cuisinier, maîtrise des gestes et mobilisation des sens est essentielle. Tant par l'engagement qu'appellent sa préparation et son service que par les entrées d'argent qu'elle permet, cette soupe qui relance bien des fins de nuit, se trouve au cœur d'une vie associative, d'une façon d'être un groupe, d'être au monde (photo de l'auteur).



B. Approches socio-spatiales de l'*ICA*

Dans sa relation avec l'espace, le complexe phénomène de l'identité peut être abordé à plusieurs échelles : l'étude d'une communauté réduite, qu'il s'agisse d'une localité qui construit son identité autour d'un produit, à l'instar de Estepa et de ses *mantecados* ou d'un groupe de migrants, dont l'*ICA* se compose entre acculturation et conservation d'usages, tels les Basques de Barcelone[138], ne manque pas d'intérêt tout comme celle des *ICA* nationales, faites de goûts spécifiques comme le rappelle l'approche comparative des goûts alimentaires des Allemands et des Français menée par J.-V. Pfirsch[139], mais aussi de la somme d'images alimentaires ou culinaires[140], car à cette comme aux autres le regard des autres ou sur les autres est essentiel : sans ce catalyseur, le réactant que forment les habitudes reste prisonnier de la banalité quotidienne : il est le normal et n'engendre pas d'identité[141].

L'échelle régionale, en permettant d'étudier les influences entre les régions voisines, l'impact des discours nationaux ou l'importance des représentations gastronomiques dans le reste du pays, offre des perspectives fort stimulantes ; à cette échelle de l'identité culturelle alimentaire régionale (*ICARe*), il y n'a plus les frontières commodes qu'offrent les états, ni les caractéristiques précises d'une communauté réduite, aussi convient-il de poser le problème du découpage de l'espace.

Aujourd'hui, bien des indices révèlent l'existence d'un « goût du Sud-Ouest » : tandis qu'au Salon international de l'agriculture de 2001, un sondage effectué auprès des visiteurs pour le compte des organisateurs, distinguait une catégorie « Sud-Ouest » dans la section vouée à la gastronomie, la cuisine que proposent de nombreux conserveurs régionaux témoigne d'une cohésion dans l'imaginaire des Français : une maison de Bagnères de Bigorre propose, par exemple, à côté des haricots tarbais et du *pétéram*, des truffes, du poulet basquaise ou des pruneaux d'Agen[142]. Une délimitation géographique du « Sud-Ouest » est nécessaire pour centrer l'étude de son *ICARe* ; cependant plus que sur l'impossible tracé d'une frontière nette, elle repose avant tout la prise en compte de différents découpages de l'espace. La référence aux anciennes provinces, fréquemment utilisée dans le discours gastronomique, ainsi *La cuisine des terroirs* de R.-J. Courtine évoque notamment les spécialités d'une Gascogne formée par les Landes, le Gers et les Hautes-Pyrénées[143], a le mérite de rappeler que la géographie culinaire ne cadre pas nécessairement avec les limites administratives : l'ensemble du Lauragais, qui s'étend sur trois départements (la Haute-Garonne, l'Ariège et l'Aude) doit être pris en compte dans une étude des cuisines du Sud-Ouest. Cependant, les limites de ces provinces sont souvent ambiguës : certes, dans le *Trésor gastronomique de la France*, A. de Croze détermine les critères qui « décident souverainement des limites logiques d'une province » (« la langue ou le dialecte, les mélodies des chansons populaires, les mets locaux ») et considère que les autres découpages ne sont

---

[138] A. Téllez Infantes, « Una industria generadora de identificación local : El caso de Estepa y la fabricación de mantecados. », Zainak, 2000, p.p. 91-106 ; F. X. Medina, « Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña. », Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España, Barcelone, 2002, p.p. 122-147.

[139] J.-V. Pfirsch, La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne, Rennes, P.U.R., 1997, 206 pages.

[140] Le discours sur les pratiques et les produits alimentaires d'un groupe tenu par des observateurs extérieurs construit une image alimentaire qui peut être acceptée, reprise ou revendiquée et parfois même employée à des fins identitaires ou économiques ; l'image culinaire est la représentation qui est faite d'un groupe ou d'un espace dans le discours technique culinaire, par exemple, les recettes à la provencale, à la périgord. Leur origine n'entretient souvent qu'un lien bien lâche avec l'ensemble cité mais elles peuvent jouer à terme un rôle dans son ICA.

[141] J. Contreras, « Tierra, cocina e identidad. », Los sabores de España y América, Huesca, La Val d'Onsera, 1999, p. 25.

[142] Les quatre saisons de Gailhou Durdos, tarifs 2000-2001.

[143] R.J. Courtine, La cuisine des terroirs, Lyon, La Manufacture, 1994, p.p. 251-263.

qu'« illusions politiques et administratives », mais la part d'arbitraire que conserve, par delà cette théorie, la délimitation des provinces en vigueur dans l'ouvrage apparaît quelques pages plus loin, puisque le Pays Basque et le Béarn forme un seul ensemble[144] ; en outre, le recours exclusif à ce découpage provincial conduit à un grand fractionnement de l'espace, qui s'il a l'avantage d'attirer l'attention sur la diversité des usages, peut occulter des dynamiques communes dans le cadre d'une approche historique : sous peine d'inventer de fausses spécificités, il est impossible, par exemple, de réfléchir sur les pratiques alimentaires bordelaises à l'époque moderne, sans avoir une connaissance tout aussi approfondie de celles des Toulousains de la même période. Dans la France contemporaine, le politique occupe une dimension essentielle, aussi les divisions administratives du territoire ne sont-elles pas à négliger ; la délimitation de la zone d'appellation bordeaux en 1911, en assimilant la limite du vignoble bordelais à celle du département de la Gironde et le décret de 1936, qui définit l'appellation saint-émilion en se fondant sur une logique territoriale (seuls les vins des huit communes qui forment l'ancienne juridiction peuvent s'en réclamer) et bien peu pédologique (si les terres de palus sont exclues, l'appellation reste fort hétérogène avec cinq types principaux de terrains), offrent deux exemples du poids de l'administratif, dans un domaine où le terroir est bien souvent au centre du discours[145] ; en outre, la gastronomie régionale est, déjà au temps des régions économiques, mise en valeur lors des grandes manifestations internationales, ainsi, la salle des Landes, dans le pavillon gascon de l'exposition internationale des arts et techniques de 1937, est ornée par des dessins à l'encre évoquant notamment les « traditions gastronomiques qui ont fait la juste renommée des célèbres foies gras et confits » et la « capture de l'alose et du saumon dans l'Adour[146] » ; actuellement, les départements comme les régions jouent un rôle important dans la valorisation des productions locales et utilisent l'*ICA* pour promouvoir l'image de leur territoire, ainsi la direction de l'agriculture du conseil général des Landes propose sur le site internet de *Qualité Landes* (association lancée en septembre 2001), une découverte des produits sous signe officiel de qualité du département[147].

En tenant compte de ces différentes perceptions de l'espace, le cadre d'une étude de l'*ICARe* de Sud-Ouest de la France peut se présenter ainsi ; son cœur est constitué par les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées et la partie occidentale du département de l'Aude ; ses marges, qui restent bien floues à l'Epoque Moderne, se précisent au fil du temps, ainsi la Charente s'en détache précocement en participant à d'autres logiques : en 1931, dans le *Livre d'or du sud-ouest de la France*, publié à l'occasion de l'exposition coloniale, la Charente qui appartient à la VIIIe région économique fait l'objet d'une notice indépendante alors que les autres cuisines de la région sont décrites dans une rubrique globale intitulée (« la gastronomie dans le Sud-Ouest ») où chacune fait l'objet d'un chapitre, par ailleurs, A. Simard qui réalise les lignes consacrées à la gastronomie charentaise ne cache pas la faible réputation de ce pays et le contraste offert par l'éclat de ses voisins que sont le Périgord et le Bordelais[148] ; aujourd'hui, alors que son nom est associé à celui du Poitou, dans l'A.O.C. qui protège un beurre, la Charente est exclue des I.G.P. « Sud-Ouest » concernant les palmipèdes gras.

L'observation des formes locales de valorisation d'une *ICA* gagne à adopter un point de vue global, car les aspects culturels et les motivations économiques s'y entremêlent souvent : après quinze années d'existence, la fête du piment d'Espelette est incontestablement un des grands moments de la fin de saison touristique ; elle aussi une importante manifestation

---

144 Curnonsky et A. de Croze, Le trésor gastronomique de France... , Paris, Delagrave, 1933, p. 159 et p. 213.
145 J.-C. Hinnewinkel, « Terroirs et qualité dans les vignobles du nord de l'Aquitaine. », Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest, n° 6, 1999, p.p. 10-13.
146 Ministère du commerce et de l'industrie, Exposition internationale des arts et techniques..., Paris, 1937, t. 8, p. 214.
147 http://www.qualite-landes.com.
148 Livre d'or du Sud-Ouest. Exposition coloniale, Paris, 1931, Bordeaux, Miranda, 1931, p.p. 247-259 et p.p. 261-267.

promotionnelle et commerciale, qui s'accompagne d'une forte construction d'authenticité, avec son défilé de confréries gastronomiques ou ses piments fraîchement plantés dans les jardinières de chez Doxpi. Cependant, au cours de la messe du dimanche, qui voit bénir en basque les piments et l'église assaillie par les curieux, se révèle la complexité de cette fête ; le curé fait sa messe, ajoutant parfois des allusions au piment et des observations destinées aux paroissiens d'Espelette : malgré l'ambiance folklorique, ce qui se déroule dans l'église est une vraie messe de village et quand elle s'achève, le curé est lui-même surpris « il y avait des moments de silence impressionnants ». Un autre élément bien plus profane rappelle que la fête du Piment est aussi la fête d'un village : les autos tamponneuses qui, pendant que les touristes se massent au pied du château pour assister aux intronisations, amusent déjà les enfants du lieu[149].

Une *ICA* contemporaine possède une histoire complexe et n'est pas figée, aussi doit-elle être pensée en termes de dynamique.

II. « *La identitad no es una pieza de museo* »

A. Une construction entre pratique et discours

La construction de l'identité culturelle alimentaire, qui procède des évolutions des pratiques et des variations du discours gastronomique, s'inscrit dans la longue durée. Le corpus alimentaire d'une région est le fruit d'une histoire complexe, faite d'influences diverses, d'introductions ou d'abandons d'aliments, de pratiques et de processus de diffusion plus ou moins achevés concernant à des degrés divers, les élites qu'elles soient rurales ou urbaines et les couches populaires.

Le passage à une nouvelle économie-monde à la fin du XVe siècle constitue une rupture fondamentale dans la formation du corpus alimentaire. De nombreux végétaux sont importés des Amériques puis se diffusent à l'instar des cucurbitacées américaines qui comptent parmi leurs multiples descendants la courge brodée de Thoumain (*cucurbita maxima*), obtenue dans la région bordelaise vers 1880, et la courge de Nice (*cucurbita pepo*), du piment et de la tomate bien implantés dans le sud des Landes au début du XIXe siècle où J. Thore constate que le premier est présent dans « tous les jardins » et que la seconde est « d'un usage universel pour des sauces très recherchées des gourmets », de la pomme de terre qui connaît ses premiers succès régionaux dans les Pyrénées ou du haricot et de son partenaire de prédilection, le maïs[150] ; ce Nouveau Monde apporte également au Vieux Continent, deux oiseaux notables : le dindon est rapidement adopté après son introduction au XVIe siècle, ainsi au Portugal, où *Arte de cozinha...* de D. Rodrigues, montre sa très bonne intégration au corpus alimentaire des élites du XVIIe siècle, en consacrant au *peru* six recettes spécifiques et en proposant de lui faire remplacer d'autres chairs dans seize autres préparations[151] ; tandis que le canard musqué (*cairina moschata*) est précocement croisé avec des canards européens (O. de Serres décrit cette pratique avec force précisions) pour donner l'hybride stérile que les Dacquois de la fin du XVIIIe siècle qualifient de *mulet* et qui à cette époque fait la renommée

---

[149] Entretien avec M. le curé d'Aïnhoa - Souraïde - Espelette et observations de terrain 10/01.
[150] Vilmorin-Andrieux & Cie, Les plantes potagères. Description et culture (1904), Paris, Ed. 1900, 1989, p.p. 210 et p. 215-216 ; J. Thore, Essai d'une Chloris du département des Landes, Dax, Seize, 1803, p.p. 76-77 ; F. Duhart, « Alimentation et gastronomie pyrénéennes aux XVIIIe et XIXe siècles. », Bulletin de la société Ramond, 2001, à paraître.
[151] F. Duhart, « Le dindon et le canard musqué. De l'Amérique aux terroirs européens (XVIe-XXe siècles), Savoirs partagés, Montpellier, Agropolis Museum, en ligne : http ://museum.agropolis.fr et à paraître ; D. Rodrigues, Arte de cozinha divida em tres partes...(1693), Sintra, Colares editora, 1995, 208 pages.

de Toulouse par son foie gras[152]. Parallèlement à la diffusion de ces nouveautés, certaines activités prennent une importance nouvelle : l'exploitation des eaux de Terre-Neuve, à partir de la fin du XVe siècle, change radicalement l'échelle de la pêche de la morue, faisant de ce poisson un élément essentiel du régime populaire des temps maigres, et sur le long terme, l'ingrédient de base de bien des plats régionaux, tel le *bacalao a la Vizcaína*, tandis que l'implantation de la canne à sucre en Amérique, au Brésil puis aux Antilles, accroît considérablement la production de cette denrée et en change le statut, en permettant à une élite moins étroite d'en faire ses délices[153]. Par delà, les introductions ou les disponibilités nouvelles dues au changement dans la production d'un produit, de nombreux facteurs humains peuvent peser : le rayonnement d'un plat devenu emblématique de la cuisine nationale, les mouvements de population et l'attente des touristes qui, déjà dans les années 1960, souhaitent goûter dès la frontière passée, telle O. Pannetier quand elle se trouve à Irun, ce « riz de style typique espagnol », expliquent l'installation de la *paella* au sein de la cuisine populaire basque espagnole, où l'usage du riz longtemps confiné à quelques préparations, ne s'est généralisé qu'à partir des années 1940, durant la période difficile de l'après-guerre[154] ; les échanges entre cuisines urbaine et rurale ou bourgeoise et populaire, jouent également un rôle fondamental dans la construction d'une *ICA* : tandis que la tourte bigourdane, aujourd'hui considérée comme « patrimoniale » et valorisée par le tourisme vert, trouve son origine dans une recette urbaine « naturalisée » depuis peu par le biais des villageoises qui s'engageaient comme cuisinières dans les maisons bourgeoises, les classes dominantes andalouses se sont appropriées le *gazpacho*, issu d'une cuisine paysanne pauvre[155].

Le développement d'un discours gastronomique est nécessaire pour que se construise un goût régional apprécié. L'association d'une région ou d'une localité à une denrée reconnue existe dès l'Antiquité, ainsi Pline l'Ancien remarque que « les mêmes espèces d'animaux aquatiques sont meilleures en certains lieux qu'en autres, par exemple les loups du Tibre entre les deux ponts, le turbot à Ravenne, la murène en Sicile [...][156] » ; la littérature culinaire du XVIIIe siècle en offre de nombreux exemples, ainsi le *Dictionnaire des alimens* évoque les pêches de Pau et de Narbonne, les jambons de Bayonne, les truffes du Périgord et bien d'autres délices[157]. Dans l'œuvre des premiers gastronomes, l'évocation des productions régionales, dont certaines ont le droit à de larges développements, ainsi l'anisette bordelaise de la maison *Marie Brizard et Roger* sous la plume de Grimod de la Reynière, donnent souvent lieu à l'établissement d'une topographie gourmande ; elle reste scripturaire dans le travail de l'homme aux mains gantées, mais prend la forme d'une carte dans d'autres ouvrages, tel le *Nouvel almanach des gourmands* où A.B. Périgord associe, en 1825, vins et liqueurs à Bordeaux, jambons, chocolats, cuisses d'oie, fromages et vins à Bayonne, etc.[158]. Outre ce discours parisien et national, se développe un discours régional : les premiers livres

---

[152] O. de Serres, Le théâtre d'Agriculture et mesnage des champs (1600), Arles, Actes Sud, 1996, p. 556 ; Arch. dép. Landes, 3E 23/106, 25/07/1782 ; F. Duhart, « La cuisine du foie gras de canard en Midi toulousain à la charnière des XVIIIe et XIXe siècles . », Archistra, 2001, p. 332-335.
[153] F. Braudel, Civilisation matérielle, économie et capitalisme XVe-XVIIIe siècle (1979), Paris, Livre de poche, 1993, p.p. 242-247 ; J. Meyer, Histoire du sucre, Paris, Desjonquères, 1989, p.p. 90.
[154] M. M ; Martínez Llopis, Historia de la gastronomía española (1989), Madrid, Alianza Editorial, 1998, p.p. 376-381 ; Etniker Euskalerria, Atlas etnografico de Vasconia. La alimentación domestica en Vasconia, Bilbao, E. Jaurlaritza/Etniker E., 1990, p. 322 ; A. Hubert, « Destins transculturels. », Mille et une bouches, Paris, Autrement, 1995, p. 118 ; O. Pannetier, Cent restaurants du Pays Basque, Paris, Albin Michel, 1963, p. 92.
[155] R. Bonnain, « La pâtisserie : du lien social à la revitalisation des terroirs. L'exemple de la tourte bigourdane. », Cuisines. Reflets des sociétés, Paris, Musée de l'Homme/Sepia, p.p. 361-362 ; C. Ortiz García, « Comida e identidad : cocina nacional y cocinas regionales. », Alimentacion y cultura. Actas del congreso internacional, M.N.A. Madrid 1998, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p. 319.
[156] Pline l'Ancien, Histoire naturelle (?-77), Paris, Folio, 1999, p. 136.
[157] Dictionnaire des Alimens, Paris, Gissey et Bordelet, 1750, t. 2, p. 68 et p. 173 et t. 3, p. 463.
[158] Grimod de la Reynière, Almanach des gourmands, Paris, Maradan, 1807, p.p. 278-279 et 1810, p.p. 17-21 ; A.B. Périgord, Nouvel almanach des gourmands..., Paris, Baudouin, 1825, carte et p.p. 226-233.

français de cuisine régionale sont édités au début du XIXe siècle, les œuvres pionnières dans le sud de la France étant *Le cuisinier Durand* paru à Nîmes en 1830 et *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne* publié en Avignon un lustre après[159] ; au cours de la seconde moitié du siècle, le mouvement s'amplifie : en 1858, l'imprimeur dacquois Herbet édite *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires mis à la portée de tout le monde* (un ouvrage qui à part les trois premiers mots de son titre n'a pas l'ombre d'un rapport avec l'ouvrage paru en 1740) et trente-cinq ans plus tard, *Le cuisinier landais...*[160]. Au cours des trois premières décennies du XXe siècle, alors que cette littérature régionale continue de fleurir (avec notamment en 1913, la parution de l'original *Au pays de Cocagne. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées* de L. Rieux[161]), un regard national sur les cuisines régionales se développe : à partir de 1921, M. Rouff et Curnonsky proposent aux lecteurs des fascicules de *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* de les suivre à travers les provinces, à la rencontre des produits, des meilleures recettes et, c'est là l'essentiel, des établissements qui préparent une cuisine aux antipodes de celle des « hôtels cosmopolites », retenant ainsi de leur escapade dans le sud-ouest landais, les bons poissons de chez Lassure à Mimizan-Plage, le restaurant d'Hossegor, chez L. Cotis avec sa « soupe aux poissons de l'Adour (égale aux plus savoureuses bouillabaisses), les délicieuses huîtres locales (car là, il en reste encore), la friture de mer, le salmis d'ortolans et de tourterelles, le gigot rôti et sa salade, les fromages [et] les crêpes de Mme Cotis » ou encore *Chez Clouzet-Au Gourmet* à Saint-Vincent-de-Tyrosse[162] :

« Maison de campagne de tout premier ordre. Le patron fait lui-même la cuisine et soigne sa cave. Il y collectionne les vins de sable anciens. »

« Spécialités de la maison : foie gras, confits de porc et de canard confectionnés par le patron ; en la saison palombes et tourterelles, civet de lièvre, excellente viande de bœuf. »

Pendant ce temps, certains entreprennent de collecter des recettes, tel A. de Croze qui publie, en 1928, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, un corpus composite où figurent quarante-sept préparations de Gascogne (*omelette landaise*, *cuisses d'oie grillées*, etc.)[163]. Depuis et en dépit des fluctuations de la mode, le discours sur les cuisines régionales reste vivant, avec les rééditions des classiques, les livres de recettes adaptées au goût du jour, les ouvrages qui mêlent folklore et gastronomie et aussi, sous des formes non imprimées, à l'instar de l'émission télévisée *La cuisine des mousquetaires* qui a diffusé, à grand renfort de faconde gasconne et d'accent, une certaine image du « goût du Sud-Ouest » dans toute la France ; au cours de la saison télévisuelle 2001-2002, Loft Story II, en exhibant un « authentique » Landais, a aussi contribué à la mise en scène d'une représentation du Sud-Ouest, qui semble avoir trouvé un public : qu'en cette fin du mois de Juillet 2002, un habile commercial présente le vin de Tursan-Chalosse comme le *vin de Félicien*, photos du *councoun* prises lors de la dernière fête d'Amou à l'appui, et il se vend mieux[164] !

---

[159] J. Csergo, « L'émergence des cuisines régionales. », Histoire de l'alimentation, Paris, Fayard, 1996, p.p. 828-829.

[160] Le cuisinier gascon..., Dax, Herbet, 1858, 96 pages ; F. Duhart, « Le cuisinier landais et les bons domestiques : analyse d'un ouvrage culinaire dacquois de la fin du XIXe siècle. », Bulletin de la Société de Borda, 2002, p.p. 69-86.

[161] L. Rieux, Au pays de Cocagne. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées, Albi, Imprimerie générale du Tarn-Corbière et Julien, 108 pages.

[162] Curnonsky et M. Rouff, La France gastronomique...Périgord, Paris, F. Rouff, 1921, p. 10 et La France gastronomique...Le Bordelais et les Landes, Paris, F. Rouff, 1924, p. 92, 94-95, 97-98.

[163] A. de Croze, Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises, Paris, Ed. Montaigne, 1928, p. 215, p. 209 et p. 419.

[164] Entretien avec Dédé, animateur Tursan-Chalosse, 07/02.

B. Du kiwi dans les rillettes ou l'*ICA* en mouvement

La lente et complexe construction des *ICA* contemporaines montre qu'elles sont, par essence, susceptibles d'évoluer : une identité n'est pas figée.

L'usage de certains produits passent par des cycles : en Euskadi, les cidreries, après des heures glorieuses durant le premier tiers du XXe siècle, connaissent une forte baisse de fréquentation jusque dans les années 1970 où un retournement de tendance s'opère, ces établissements se multipliant, surtout en Guipúzcoa, à partir des années 1980[165] ; quand d'autres consommations voient leur statut évoluer en l'espace de quelques années : en Navarre, le *pacharán* qui était surtout considéré comme un remède contre les maux de ventre, est devenu une liqueur à la mode, que d'aucuns continuent de produire chez eux en faisant macérer des prunelles (*prunus spinosa*) dans de l'anis mais qui est aussi produite industriellement (la croissance de la demande a même conduit depuis 1992 à créer des plantations de prunelliers)[166]. Les évolutions ne s'excluent pas nécessairement les unes des autres : la cuisine ou la présentation d'une denrée prenant alors l'aspect d'une mosaïque chargée d'histoire, ainsi celle du filet de canard gras : aujourd'hui la ferme Le Bayle à Nogaro propose à ses clients des ailes confites formées par « magret + manchon » (cet emploi du filet correspond à celui qui était le sien dans l'ancienne cuisine du gras), sur commande des magrets frais (cet usage est apparu quand il a fallu trouver une nouvelle forme de valorisation des carcasses pour accompagner le changement d'échelles de la production de foie gras dans les Landes) et des plaquettes de magret séché et tranché (cette présentation récente est adaptée à de nouvelles formes de commensalité, comme le lunch, ou à des préparations à la mode, telles les salades)[167].

Certains produits peuvent s'intégrer rapidement au patrimoine alimentaire, tel le kiwi dans les pays de l'Adour. Les premiers plants, plantés à titre expérimental, sont arrivés de Nouvelle Zélande dans les années 1960, au cours de la décennie suivante, débute la culture de production qui connaît un fort développement dans les années 1980. A ces débuts, le kiwi reste empreint du sceau de la modernité et de l'exotisme : les plantations d'actinidia qui constituent un élément radicalement nouveau dans le paysage, sont célébrées dans la presse spécialisée comme l'avenir radieux de l'agriculture aturienne, ainsi *Agrisept* propose le trente avril 1982 un article intitulé « Le kiwi a ressuscité notre agriculture », tandis que le fruit que la population rurale locale, même les producteurs, ne consomme guère, conserve son aura exotique intacte : il est encore assez mystérieux en janvier 1986 pour que *Sciences et vie* aborde son histoire, ses valeurs nutritives ou sa culture ; au cours de cette période, le nom du fleuve apparaît dans deux marques, en revanche, elles ne mentionnent pas le kiwi : *Les fruits de la vallée Gave Adour* (1987) et *Landadour* (1988). Touchés par la crise de surproduction mondiale du début de la décennie suivante, qui fait perdre tout intérêt pour un premier label rouge obtenu en 1990, les kiwiculteurs des Pays de l'Adour choisissent de mettre en avant des liens entre le fruit et la région : le nom de la première marque de l'association Kiwi des Gaves et de l'Adour, reste bien vague, *Atlantis* (1993), mais l'ancrage dans le terroir se précise : à partir de 1995, une fête du kiwi est organisée à Peyrehorade, en 1998, le label rouge *Kiwi de l'Adour* est lancé et une demande d'IGP est déposée en 1999 ; devenu fruit de la vallée de l'Adour, l'actinidia est mis en scène comme les autres fleurons locaux sur le stand du département des Landes au S.I.A. de 2001 et valorisé par des cuisiniers locaux à l'instar

---

165 Etniker Euskalerria, Atlas etnografico de Vasconia. La alimentación domestica en Vasconia, Bilbao, E. Jaurlaritza/Etniker E., 1990, p.p. 364-366.

166 Etniker Euskalerria, Atlas etnografico de Vasconia. La alimentación…, Bilbao, E. Jaurlaritza/Etniker E., 1990, p. 374 ; Ministerio de agricultura pesca y alimentación, Vinos, cavas y bebidas espirituosas, Madrid, 2000, p. 74 et p. 75 et M. Trutter (dir.), Plaisirs gourmands d'Espagne, Cologne, Könemann, 1998, p. 130.

167 La ferme de Bayle, 32110 Nogaro, tarifs 2001-2002 et R. Bonnain, « Du confit : hier et aujourd'hui. », Ethnozootechnie, n° 39, 1987, p.p. 80-81.

d'un restaurateur de Pontonx qui propose un *clafoutis aux kiwis de l'Adour* ; cependant son enracinement dans les terres aturiennes est plus profond : l'alliance du canard gras et du kiwi dans les rillettes, que la famille Candessoussens de Brassempouy a ajouté en 2001 à sa gamme de « produits traditionnels de la ferme », initiative individuelle d'un exploitant agricole, montre, quel que soit son devenir, la bonne intégration de l'actinidia au sein du corpus fruitier local, cependant que, parallèlement, l'incorporation du kiwi à la diète rurale locale, aidée par les ventes à très bas prix ou les dons des pièces hors calibre aux récoltants saisonniers, se poursuit[168].

Si la plupart des denrées issues de l'agriculture alternative restent en marge de l'*ICARe*, certains producteurs utilisent la référence à celle-ci comme un argument complémentaire : le *caviar d'Aquitaine Sturia* s'ancre dans la plus parfaite modernité (la production de la société Sturgeon, créée en 1995, se fonde sur l'élevage parfaitement maîtrisé de poissons, de l'espèce sibérienne *Acipenser baeri*, obtenus à l'écloserie de Saint-Seurin-sur-l'Isle) et les deux tonnes et demi de ce caviar conditionnées en 1999, ne présentent aucune continuité historique réelle avec les œufs de *créacs* sauvages (*A. Sturio*) qui ont pu être traités à Saint-Seurin dans le courant du XXe siècle ; la promotion de ce produit (authentifié par l'inventaire du CNAC au terme d'un jeu avec l'histoire où la science est perdante) exploite l'implantation en Aquitaine, par un appel à l'imaginaire gourmand : « un grand caviar, unique par son origine : le terroir gastronomique du sud-ouest de la France » ; cependant, elle insiste surtout sur le potentiel de ce caviar très contrôlé à rivaliser avec les « plus réputés » tout en respectant les populations sauvages[169]. Offrant par leurs aventures, qui peuvent apparaître anecdotiques, une démonstration de la formidable capacité d'évolution de l'*ICARe*, quelques agriculteurs alternatifs se plaisent toutefois à jouer avec ses limites, tel le SCEA Landes autruches qui, au cœur du « terroir du Pays d'Orthe », fabrique des « conserves traditionnelles » (*terrine d'autruche à l'armagnac, terrine landaise d'autruche*)[170].

L'usage que les chefs font de l'identité et du patrimoine alimentaire peut être un facteur important de dynamisme ; certains jouent des variations fondées sur les thèmes de la cuisine régionale classique, ainsi, en Biscaye, A. Mari propose à Galdakao, un *salteado de kokotxas y cigalas sobre piperrada* et V. Arrieta réalise, dans son superbe restaurant du musée Guggenheim de Bilbao, un sublime *bacalao con txangurro a la donostiarra y pil pil*, quand d'autres mettent en œuvre des produits emblématiques dans des préparations originales, tels le *bizcocho de maíz* de Akelare ou le *tatin de foie de canard aux pommes sauce balsamique* du chef lotois R. Mommejac. L'invention culinaire n'est pas l'apanage exclusif de la haute cuisine, ainsi à Brantôme, les patrons de la pizzeria Le Vieux Four, soucieux d'inscrire à leur carte un produit évoquant le terroir mais plus original que la pizza au magret (proposée dans de nombreux établissements du Sud-Ouest), ont mis au point, en 2001, une garniture au bloc de foie gras. Par le biais d'influences diverses quelques-unes des innovations de ce groupe de cuisiniers si divers peuvent se diffuser jusque dans la cuisine des ménages : rapidement adopté par les restaurateurs dont les menus ont permis de se familiariser avec lui, le magret est devenu peu à peu un mets consommé dans la sphère domestique. Même les partisans de la « tradition » peuvent jouer un rôle dans la dynamique de l'*ICARe* : A. Darroze, farouche partisan du terroir, s'est impliqué dans la (re)découverte du haricot maïs[171].

---

[168] M. Labeyriotte, Le kiwi de l'Adour, Biarritz, Atlantica, 2000, p. 82, p.p. 92-93 et p.p. 115-118 ; observations et entretien (Mme Candessoussens) au S.I.A. 2001 ; Conseil général des Landes, Landes. Saveurs du terroir, Bordeaux, 2001 ; http ://www.kiwi-adour.com ; http ://www.qualite-landes.com.

[169] http ://www.kaviar.com ; L'inventaire du patrimoine...Aquitaine, Paris, Albin Michel, 1997, p.p. 227-228, p.p.230-232.

[170] SCEA Landes Autruches, 40300 Saint-Lon-les-Mines, dépliant publicitaire, 2001.

[171] R. García Santos, Lo mejor de la gastronomia 2001, Madrid, Ed ; Destino, 2001, p. 10, p. 27 et p. 48 ; Le Vieux Four, 7, rue Pierre de Mareuil, 24310 Brantôme ; R. Bonnain, « du confit : hier et aujourd'hui. »,

La nourriture est aussi « bonne à rêver » : l'*ICA* entretient une relation étroite avec l'imaginaire du mangeur.

III. Une identité bonne à rêver

A. L'imaginaire spatio-temporel

La construction de l'authentique comme la valorisation de l'*ICARe* utilisent abondamment la référence au passé et à un espace considéré au travers du prisme des topiques.

Plus qu'un appel à l'histoire, le recours aux temps anciens se traduit dans un jeu de reconstruction, ainsi dans la promotion de nombreux produits : un dépliant qui vante le *bœuf de Bazas* annonce « Depuis le XIII[e] siècle, de l'étable à votre table. » en se référant à la riche histoire de ce chef-lieu de canton, alors que ses liens avec cette viande de haute qualité sont en réalité ténus : les bêtes, à quatre-vingt pour cent en 1997 de classiques femelles, peuvent provenir de toute la Gironde, d'une partie des Landes, du Lot-et-Garonne ou du Gers, et seule une minorité porte la splendide robe de la bazadaise, l'essentiel de leur effectif se composant de blondes d'Aquitaine, de limousines et de croisements entre ses diverses races ; d'autres constructions renvoient à un passé beaucoup plus lointain et flou, plaçant ainsi le produit dans la filiation d'un aliment originel : le succulent *figuigers* (un canard engraissé avec une part de figues pour une de maïs et vendu farci avec son propre foie) mis au point avec l'aide du Centre régional d'innovation et de transfert de technologie, est rattaché à « une tradition plus que millénaire ». L'imaginaire historique est très souvent convoqué par les confréries vineuses et gastronomiques : le costume des membres et le cérémonial des intronisations et des chapitres réfèrent souvent à un passé onirique dont certaines réunions aux flambeaux des membres de la jurade de Saint-Emilion, parés de leur lourde robe rouge et de leur mortier, en offrent une représentation ; il est aussi employé, sous la forme des topiques d'une ruralité passée, lors de certaines opérations ponctuelles, telle la célébration de l'octroi de l'I.G.P. au jambon de Bayonne, au cours de laquelle des charrettes tirées par des bœufs ou un cheval et une galupe sont employées ou dans la mise en scène de certaines boutiques et de certains musées. La reconstruction du passé repose parfois non sur la mémoire mais sur l'oubli, ainsi dans les Hurdes (Estrémadure), le souvenir de « la terre sans pain » évoquée par Buñuel en 1933 est rejeté pour construire une « tradition » gastronomique[172].

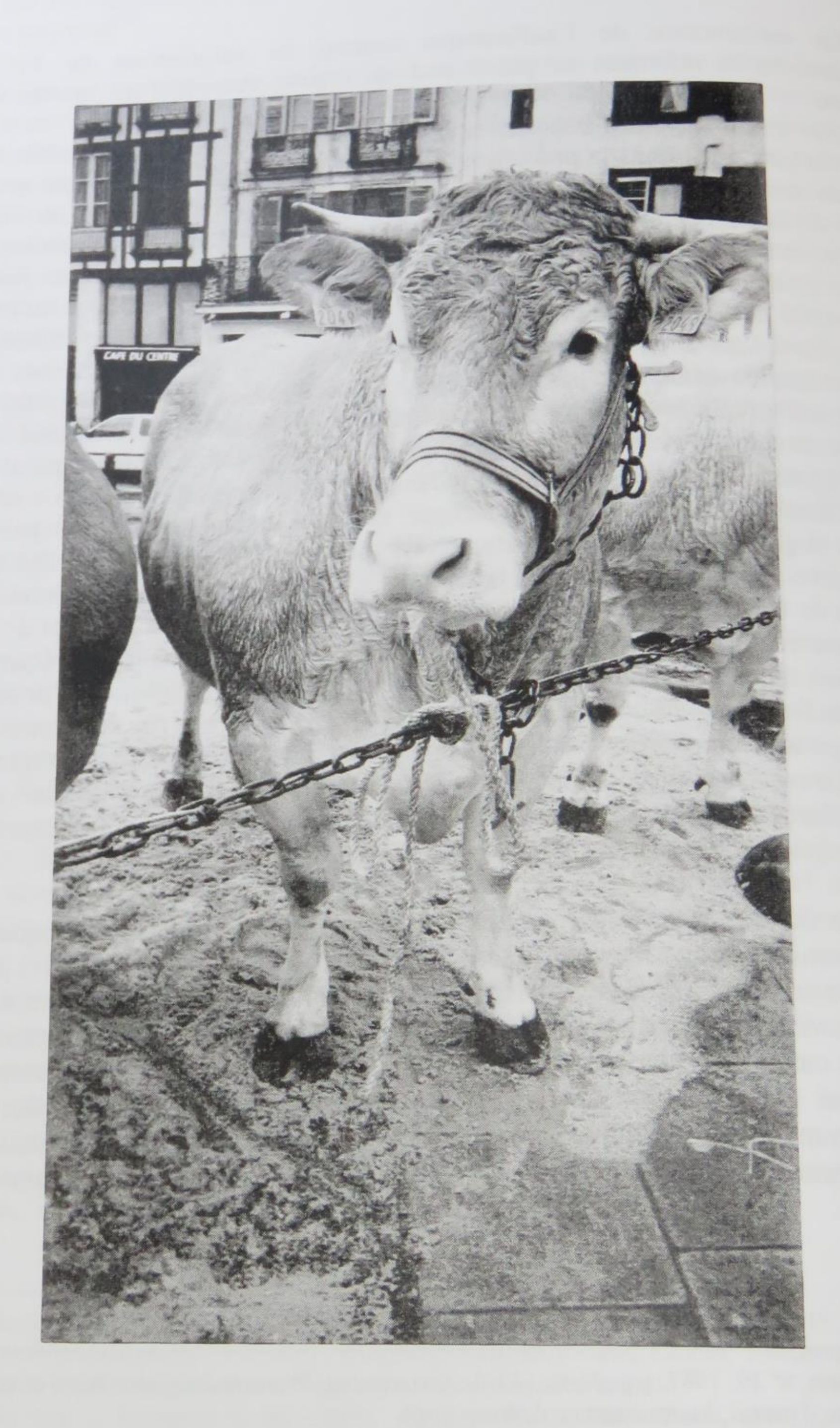
Hors de la région, le corpus alimentaire et le discours gastronomique participent à la construction de l'image mentale de cet espace ; F. Régnier-Fauvel montre, par exemple, que les recettes antillaises proposées dans la presse féminine française révèlent le fantasme d'une région sucrée : la plupart sont des desserts ou des entremets et mettent en œuvre des marqueurs comme le rhum ou la banane. Parallèlement, l'ancrage d'un produit dans un terroir peut utiliser un trait classique de la représentation de la région à l'instar de la publicité, diffusée en mars et avril 2001 sur de grandes chaînes nationales, qui associe très étroitement le poulet fermier des Landes au *pignada* ; il s'opère également par un recours aux langues

---

Ethnozootechnie, n° 39, 1987, p.p. 80-81 ; M.-L. Cazamayou, Promenades gourmandes et art de vivre en Béarn et Pays Basque, Tournai, La renaissance du livre, p. 65.

172 Bœuf de Bazas et Le figuigers, dépliants promotionnels, 1999 et 2001 ; L'inventaire du patrimoine...Aquitaine, Paris, Albin Michel, 1997, p. 263 ; Lettre de l'INPAQ et du jambon de Bayonne, n° 22 (12/1999) et n° 24 (08/2000) ; M. Catani, « Faim, mendicité, usure dans la « terre sans pain » (Buñel, 1933) et finalement, gastronomie. », Ethnologie française, 1997, p.p. 103-112.

Exposition des bœufs gras, Bayonne, février 2001. La (ré)invention récente de cette tradition authentifie un produit de qualité tout autant qu'elle rassure dans un contexte alimentaire troublé. Elle s'inscrit aussi dans un calendrier, avec le « sixième jour » hivernal, la foire aux jambons, les journées du chocolat et les fêtes, qui confère à la ville de Bayonne, une image de ville méridionale où il fait bon vivre (photo Richard Duhart).



régionales : un des agneaux labellisé de Midi-Pyrénées s'appelle *lou paillol* alors que les chocolats de la maison Antton, qui revendique « la plus pure tradition », s'appellent *ongi-etorri, belza, pottoka*..., avec parfois quelques concessions aux accentuations des consommateurs lointains et aux règles du marché (risque de procès) : le fromage de brebis *Agur* est devenu l'*Agour*[173] ! La représentation mentale conduit parfois à l'élaboration d'un mythe alimentaire associé à un espace, tel la diète méditerranéenne qui est avant tout un concept, diététiquement intéressant, créé par des scientifiques et diffusé par les médias ou le paradoxe français qui s'articule autour d'une vision assez chimérique des pratiques alimentaires du Sud-Ouest[174].

B. Sous la plume et devant la caméra

La relation entre l'*ICA* et l'imaginaire se tisse aussi au travers de l'emploi de certains de ses aspects dans la création artistique ; par leurs jeux de lumières, les clichés d'E. Feher, qu'ils montrent les gestes précis des cuisiniers du restaurant bordelais La Gaillarde ou les confrères de la Commanderie du Bon temps dans les vignes médoquines, tiennent autant de la photographie d'art que de la collecte ethnographique et des œuvres telles que *Rode mosselen in de pot* de M. Broodthaers ou les récentes toiles de J. Koons peuplées de donuts, rappellent que les artistes jouent parfois avec l'identité alimentaire pour provoquer la réflexion[175] ; cependant, dans la présente étude, nous considérerons plus particulièrement, au travers de quelques exemples, la relation entre l'art et l'*ICA* dans la narration littéraire et cinématographique.

Si l'image alimentaire suffit pour planter un décor, ainsi dans *Le fou de Bergerac*, G. Simenon fait régner dans l'hôtel-restaurant où loge Maigret, une odeur de truffe et de foie gras, certains auteurs s'intéressent aux liens complexes qui unissent l'alimentation et l'identité : au début du XXe siècle, E. Delbousquet utilise beaucoup dans ses romans et récits les oppositions schématiques entre la nourriture de ceux de la lande et de ceux du terrefort, mais insiste également sur la force de la relation que l'émigré entretient avec les nourritures de sa terre d'origine, ainsi dans *Le Reflet*[176] :

« *Les mets que l'on me sert, s'ils me sont envoyés d'ici, mettent en moi des souvenirs ; chaque chose à son parfum, sa forme, sa couleur, m'évoque des repas au coin du grand âtre, des retours de chevauchées et des chasses, des heures d'amour. Et, quand je bois des vins de mes vignes de l'Armagnac, je crois voir, à travers un couchant d'or, l'horizon de la lande et des forêts brûler dans le soir.* »

---

[173] F. Régnier-Chauvel, « Les constructions sociales de l'exotisme en France et en Allemagne. », Séminaire de J.-L. Flandrin, EHESS, 09/02/2001 ; Poulet fermier des Landes Label Rouge, spot de cinq secondes, diffusé cent fois du 19/03 au 08/04/2001 sur TF1 et M6 ; Agneau del païs, dépliant promotionnel, 2001 ; Antton chocolatier, place du marché 64250 Espelette ; entretiens S.I.A. 2001 et 2002 : la fromagerie qui produisait l'Agur a du changer le nom de son produit pour éviter un conflit avec un industriel qui a crée après elle un fromage fort différent mais au nom déposé, le Saint-Agur.

[174] J. Matáix Verdú, « Perspectiva evolutiva de la alimentación mediterránea. Necesidad de un objetivo utópico. », Alimentacíon y cultura. Actas del congreso internacional, M.N.A. Madrid 1998, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p.p. 37-58 ; M. Padilla, « L'alimentation méditerranéenne : une et pluriel. », Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée, Paris et Montpellier, Karthala et CIHEAM, 2000, p.p. 7-16 ; A. Hubert, « Autour d'un concept : « l'alimentation méditerranéenne ». », Techniques et cultures, 1998, p.p. 153-160 ; C. Fischler, « Le paradoxe français ou l'exception culinaire. », Du vin, Paris, O. Jacob, 1999, p.p. 185-191.

[175] Caisse nationale des monuments historiques et des sites, Voyage en France Gourmande, Paris, CNMHS, 1992, p. 78 et La France du vin, Paris, 1994, p. 61 ; M. Broodthaers, Rode mosselen in de pot (moules rouges casserole), 1965, Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruxelles ; J. Koons, grotto, 2000 ou Niagara, 2000..., Musée Guggenheim Berlin.

[176] E. Delbousquet, Le reflet (1901), Nérac, A. du Vieux Nérac, 2001, p. 59 ; F. Duhart, « L'alimentation dans l'œuvre en prose d'Emmanuel Delbousquet. », Colloque Delbousquet, 2001, Amis du Vieux Nérac-Société de Borda, à paraître.

Quelques œuvres contemporaines emploient abondamment l'identité alimentaire, témoignant de son importance au sein de l'identité particulière ou collective, tout en la faisant participer à un rêve gourmand ; L. Esquivel, en entrelaçant les destinées des protagonistes de *Como agua para chocolate* avec la réalisation de divers mets, comme les *tortas de Navidad* ou le *chorizo norteño*, insiste sur le poids de l'héritage familial et du souvenir, tout en proposant à son lecteur la dégustation mentale de savoureux plats que des précisions données en tête de chaque chapitre permettent, s'il le souhaite, de matérialiser ; dans les aventures de Carvalho, M. Vázquez Montalbán, aborde fréquemment les relations entre appartenance régionale et alimentation, ainsi dans *El premio*, il se livre à une longue « analyse » du très emblématique *pan con tomate*[177] :

« - Mudarra, tiene usted ante sí un prodigio de koyné cultural que materializa el encuentro entre la cultura del trigo europea, la del tomate americana, el aceite de oliva de mediterráneo y la sal, esa sal de la tierra que consagró la cultura cristiana. Y resulta que este prodigio alimentario se les ocurrío a los catalanes hace poco más de dos siglos, pero con tanta concienca de hallazgo que lo han convertido en una seña de identidad equivalente a la lengua o a la leche materna.

- ¡ Qué banalidad !

- Hasta tal punto asistimos a un prodigio cultural que nosotros los mestizos, los charnegos, los inmigrantes catalanizados, adoptamos el pan con tomate como una ambrosía que nos permite la integracíon. »

Dans le *Bonheur est dans le pré*, l'alimentaire, au travers de la préparation des canards gras et l'évocation du confit participe à la construction d'une image idyllique du Gers qui a séduit de nombreux spectateurs[178] ; les formes de commensalité et les aliments peuvent aussi participer à l'édification de mythologies moins contemporaines, ainsi la grande aventure de l'Ouest : dans les westerns, depuis les débuts du genre en 1903, le café pris au bivouac, la viande de bœuf, parfois servie par un certain L. Valance, les haricots et bien sûr les beuveries de saloon, contribuent pleinement à la construction de l'identité du cow-boy ; d'ailleurs, même si un film comme *Arriba Durango paga o morir* pousse à l'extrême le penchant des westerns spaghetti à méditerranéiser la diète de leurs (anti)héros en faisant apparaître du pain toscan et du pecorino sur une diligence, cet avatar du genre accorde encore une grande place à l'alimentaire, songeons au banquet gâché et au café de *C'era una volta il west* ou au poisson et aux haricots de *Il mio nome è nessuno*[179].

Certaines œuvres sont construites autour de l'identité et des images alimentaires : J.J. Bigas Luna propose avec *Jamón jamón* (1992), sous la forme d'une tragédie savoureuse où jambon, ail et omelette se mêlent au pied d'un toro *Osborne* bien fatigué, une variation jouissive autour d'une certaine image gastronomique de l'Espagne, avant de s'attaquer quatre ans plus tard avec sa *Bambola*, dans une débauche de sexe et de violence, songeons au destin d'une anguille, à quelques symboles de la cuisine italienne ; tandis qu'en 2000, dans *L'attaque de la moussaka géante*, le Grec P. Koutras, entraîne cet emblème culinaire national dans une délirante aventure : une moussaka fabriquée selon les règles de l'art au cours du prégénérique, se transformant à la suite de la téléportation manquée d'une charmante extraterrestre, en une masse énorme et dévastatrice[180].

---

177 J.-L. Cabanès, « Quand Maigret se met à table. », Alimentation et pratiques de table en Méditerranée, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000, p. 53 ; L. Esquivel, Como agua para chocolate (1989), Barcelone, Mondadori, 1999, 210 pages ; M. Vázquez Montalbán, El premio, Barcelone, Planeta, 1996, p.p. 151-152.

178 E. Chatiliez, Le bonheur est dans le pré, France, 1995.

179 S. Gelsi, Lo schermo in tavola. Cibo, film e generi cinematografici, Mantova, Tre lune, 2002, p.p. 37-59 ; S. Leone, C'era una volta il west, Italie, 1968 ; T. Valerii, Il mio nome è nessuno, Italie, 1973 ; J. Ford, The Man Who Shot Liberty Valance, Etats-Unis, 1962.

180 J.J. Bigas Luna, Jamón jamón, Espagne, 1992 et Bambola, Espagne, 1996 ; P. Koutras, L'attaque de la moussaka géante, Grèce, 2000.

En jouant sur la rupture de la frontière avec l'animalité, ainsi la réception transformée en curée de *Leo the Last* ou en rapprochant de la normalité des êtres atypiques, un bien étrange personnage avoue sa préférence pour la Heineken dans *Blue Velvet*, quand V. Vega et son partenaire disserte sur le goût et les noms de hamburgers, le cinéma nous rapproche de la relation fondamentale, qui se trouve au cœur de l'*ICA*, entre nous et l'autre[181].

Une identité culturelle alimentaire est le produit d'une sédimentation culturelle inscrite dans la longue durée : elle se fonde sur un riche héritage culturel interne à un groupe et sur un ensemble de représentations de soi-même et de l'autre accumulées au gré des changements d'idéologies ou des fluctuations de la mode. La force de ses relations avec l'imaginaire atteste de son poids dans l'identité socio-culturelle globale. L'étude des *ICA* doit se nourrir de toute cette complexité parce qu'elles affrontent les vents de notre époque (la globalisation, la standardisation, la macdonalisation...) enracinées dans ce substrat ; s'interroger sur l'*ICA* nous invite au cœur du quotidien, pour ressentir les pulsations de la civilisation.

Frédéric DUHART
Doctorant, Centre de recherches historiques
EHESS/Paris

[181] J. Boorman, Leo the last, Royaume-Uni, 1970 ; D. Lynch, Blue Velvet, Etats-Unis, 1986 ; Q. Tarentino, Pulp fiction, Etats-Unis, 1994.